

inspira[®] Liberdade
Boutique Hotel



Natal 2026

QUE A SUA ÉPOCA FESTIVA TENHA UM TOQUE INSPIRADOR



Seja para juntar a sua equipa, amigos ou para celebrações corporativas,

no Inspira Liberdade encontra o ambiente ideal para criar momentos
de partilha, fortalecer relações e celebrar conquistas.

À medida que se aproximam as festividades que marcam o final do ano,
apresentamos os nossos menus de Boas Festas, assinados pelo
Chef Executivo Anderson Miotto e cuidadosamente pensados
para surpreender e elevar cada experiência. Com espaços versáteis
e serviço dedicado, aqui cada momento é pensado ao detalhe para corresponder
às expectativas de quem valoriza qualidade, conforto e autenticidade.

NESTE NATAL, CELEBRE CONNOSCO!

**A EQUIPA DO INSPIRA LIBERDADE BOUTIQUE HOTEL
DESEJA-LHE UM FELIZ NATAL E UM 2027 INSPIRADOR.**

Luís Madera

Luís Madera
DIRETOR GERAL





Buffet Inverno

34€ | Preço por pessoa | Mínimo 20 pessoas | Bebidas não incluídas

QUENTES

Creme de abóbora-menina e amêndoas tostadas   

Peito de peru recheado com espinafres e frutos secos   

Dourada assada, legumes de inverno e molho de azeite e limão  

Strudel de cogumelos, espinafres e castanhas, molho de tomilho  

Arroz selvagem  

ENTRADAS E FRIOS

Tábua de queijos portugueses e charcutaria

Pataniscas de bacalhau 

Salada de polvo, pimento assado e salsa  

Salada de legumes grelhados  

Batata nova, queijo-creme, pepino em pickle e endro 

Seleção de saladas simples e molhos  

SOBREMESAS

Bolo-rei e bolo-rainha 

Sonhos

Arroz-doce cremoso 

Mousse de chocolate de São Tomé  

Torta de laranja  

Fruta fresca laminada  





Buffet Tradição

42€ | Preço por pessoa | Mínimo 20 pessoas | Bebidas não incluídas

QUENTES

Creme de castanha, alho-francês e azeite de tomilho   

Bacalhau assado, couve-lombarda, batata e crumble de broa 

Novilho lentamente assado, jus de ervas e batata gratinada 

Couve-flor assada, grão, tahini, amêndoa e ervas 

Legumes de inverno  

ENTRADAS E FRIOS

Terrine de campagne, compota de figo e ameixa ao vinho do Porto  

Salmão fumado, alcaparras e limão  

Empada de caça  

Salada de polvo, pimento assado e salsa  

Tábua de carnes assadas, mostardas e pickles  

Queijos portugueses e charcutaria

Legumes assados, queijo de cabra e ervas 

Seleção de saladas simples e molhos  

SOBREMESAS

Bolo-rei e bolo-rainha 

Rabanadas

Sonhos

Arroz-doce cremoso 

Tarte de amêndoa 

Mousse de chocolate de São Tomé 

Tarte de limão merengada

Fruta fresca laminada  





Buffet Festa

52€ | Preço por pessoa | Mínimo 20 pessoas | Bebidas não incluídas

QUENTES

- Creme de cogumelos e azeite de tomilho  
- Robalo assado, legumes de inverno, molho de limão e pistácio tostado  
- Lombo de novilho assado, jus de tomilho e mil-folhas de batata 
- Wellington de cogumelos, espinafres e castanhas 
- Legumes de inverno assados  

ESTAÇÃO DE TRINCHAR

- Perna de peru desossada e enrolada, assada lentamente com laranja e ervas, trinchada ao momento e molho de arandos  

ENTRADAS E FRIOS

- Terrine de campagne, compota de figo e ameixa ao vinho do Porto  
- Rosbife, mostardas e pickles  
- Salmão fumado, alcaparras e limão  
- Salada de polvo, pimento assado e salsa  
- Empada de caça  
- Tábua de queijos portugueses 
- Seleção de charcutaria 
- Legumes assados, queijo de cabra e ervas 
- Seleção de saladas simples e molhos  

SOBREMESAS

- Bolo-rei e bolo-rainha 
- Rabanadas
- Sonhos
- Arroz-doce cremoso 
- Pão de ló de Alfeizerão 
- Tarte de amêndoa 
- Mousse de chocolate de São Tomé 
- Tarte de limão merengada
- Torta de laranja  
- Fruta fresca laminada  





Menu Cravinho

38€ | Preço por pessoa | Mínimo 10 pessoas | Bebidas não incluídas

ENTRADA

Creme de abóbora-menina

Amêndoas tostadas   

PRATO PRINCIPAL

Peito de peru recheado com espinafres e frutos secos

Arroz selvagem e legumes de inverno   

SOBREMESA

Parfait de arroz-doce

Crumble de canela e manga fresca 



Menu Pinheiro

46€ | Preço por pessoa | Mínimo 10 pessoas | Bebidas não incluídas

ENTRADA

Carpaccio de polvo

Funcho, laranja e vinagrete de ervas  

PRATO PRINCIPAL

Bacalhau confitado em azeite

Couve-lombarda, batata, broa e molho de salsa

SOBREMESA

Mousse de chocolate de São Tomé

Azeite português e flor de sal 



Menu Azevinho

59€ | Preço por pessoa | Mínimo 10 pessoas | Bebidas não incluídas

ENTRADA

Terrine de campagne

Compota de figo e ameixa ao vinho do Porto, pão de especiarias  

PRATO PRINCIPAL

Wellington de lombo de novilho

Duxelles de cogumelos e castanhas, batata fondant,
legumes de inverno e jus de vinho do Porto 

SOBREMESA

Tarte fina de maçã reineta

Creme de baunilha e gelado de canela





Menu Vegano

34€ | Preço por pessoa | Mínimo 10 pessoas | Bebidas não incluídas

ENTRADA

Creme de abóbora-menina

Amêndoas tostadas   

PRATO PRINCIPAL

Couve-flor assada

Grão, tahini, amêndoa e ervas frescas   

SOBREMESA

Panna cotta vegetal de coco

Frutos vermelhos e lima  





Menu Vegetariano

34€ | Preço por pessoa | Mínimo 10 pessoas | Bebidas não incluídas

ENTRADA

Beterraba assada

Laranja, noz e vinagrete de ervas   

PRATO PRINCIPAL

Risotto de cogumelos e castanhas

Queijo curado português 

SOBREMESA

Panna cotta vegetal de coco

Frutos vermelhos e lima  





Aperitivo

12€ | Preço por pessoa | Mínimo 10 pessoas | Válido durante 30 minutos

Espumante português ou spritz de chá sem álcool

Croquete de novilho e mostarda

Peixinhos da horta e aioli de limão





Bebidas

ESSENCIAL

13€ | Preço por pessoa | Válido durante a refeição | Até 2h30

5€ | Preço por pessoa | Hora extra

Água Inspira

Refrigerantes

Chá e café

SELEÇÃO

18€ | Preço por pessoa | Válido durante a refeição | Até 2h30

8€ | Preço por pessoa | Hora extra

Água Inspira

Refrigerantes

Vinho branco e tinto Português

Cerveja nacional

Chá e café

PREMIUM

24€ | Preço por pessoa | Válido durante a refeição | Até 2h30

10€ | Preço por pessoa | Hora extra

Espumante de boas-vindas

Água Inspira

Refrigerantes

Seleção superior de vinhos

Cerveja nacional

Chá e café



Bar Aberto

DELUXE

20€ | Preço por pessoa | Mínimo 10 pessoas | Válido durante 2h

10€ | Preço por pessoa | Hora extra

Eristoff

Bacardi Blanco

Bombay Sapphire

Dewar’s

Cerveja nacional

Refrigerantes

Mixers

PREMIUM

28€ | Preço por pessoa | Mínimo 10 pessoas | Válido durante 2h

14€ | Preço por pessoa | Hora extra

Eristoff

Bacardi Blanco

Bombay Sapphire

Dewar’s

Cerveja nacional

Refrigerantes

Mixers

Patrón

Licor Beirão

Rémy Martin VSOP

Espumante

2 Cocktails de assinatura





Animação

Preços sob consulta

DJ

Saxofonista

Duo Jazz / Duo Bossa Nova

Trio de música / Quarteto de música

Sistema de som

Sala privada / Decoração personalizada

Equipamento audiovisual



Termos & Condições

Programa válido de 15 de novembro a 30 de dezembro de 2026, exceto nos dias 24 e 25 de dezembro. Não aplicável ao dia 31 de dezembro.

Buffets disponíveis a partir de 20 pessoas e menus servidos a partir de 10 pessoas.

A exclusividade de sala está sujeita a consumo mínimo ou taxa de aluguer, definidos de acordo com o espaço e o número de participantes.

Alergias, intolerâncias e necessidades alimentares devem ser comunicadas até 7 dias úteis antes do evento.

O número final de participantes deve ser confirmado até 7 dias úteis antes do evento. A faturação será efetuada pelo número final confirmado ou pelo mínimo contratado, consoante o que for superior.

A adjudicação requer o pagamento de 50% do valor estimado do evento. O saldo deve ser liquidado até 5 dias úteis antes do evento.

Cancelamento até 15 dias antes do evento: sem penalização.
Entre 14 e 8 dias: penalização de 50% do valor contratado.
A 7 dias ou menos, ou em caso de não comparência: penalização de 100%.

Todos os preços indicados são por pessoa e incluem IVA, salvo indicação expressa em contrário.

Alergénicos



Vegano



Sem Lactose



Vegetariano



Frutos Secos



Sem Glúten



inspira[®] Liberdade
Boutique Hotel

events@inspirahotels.com

+351 210 440 905